



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

بسمه تعالی

معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

دسر ساز دسرهای بین الملل

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰/۱/۸

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۱/۱/۳۰

مدت اعتبار استاندارد: از تاریخ ۹۱/۱/۳۰

تا تاریخ ۹۵/۱/۳۰



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب: دفتر طرح و برنامه های درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۲۰/۱/۸

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی:

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:  
دفتر طرح و برنامه های درسی  
موسسه فرهنگی هنری ساناز و سانیا

فرآیند اصلاح و بازنگری:

-  
-

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور ، پلاک ۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی: Barnamehdarci @ yahoo.com



### تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت فعلی	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	ساناز مینایی تدوین گر	کارشناسی	شناخت و پخت غذا (آشپزی)	مدیر عامل آموزشگاه سانازسانیا	۳۱ سال مربی و مدیرعامل موسسه فرهنگی هنری آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا مولف و ناشر ۲۷ عنوان کتاب آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا مدیر مسئول ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۸۸۹۰۰۲۸۳ بالا تر از میدان ولیعصر - جنب پمپ بنزین زرتشت - کوچه پزشک پور - پلاک ۱ - طبقه اول
۲	پریسا رستمی	لیسانس تغذیه	علوم تغذیه	کارشناس استاندارد	۱۳ سال	۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ۶۶۵۶۹۰۰ میدان توحید- نصرت غربی- روبروی خوش شمالی- سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
۳	ساناز شریفی تدوین گر	فوق لیسانس	شناخت و پخت غذا (آشپزی) و مدیریت بازرگانی	سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۱۰ سال سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۴	سانیا شریفی تدوین گر	لیسانس	شناخت و پخت غذا (آشپزی) و مدیریت بازرگانی	مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۷ سال مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۵	هادی تیموری	دکتری	علوم تغذیه	کنترل کیفی (علمی و تخصصی)	۱۰ سال	۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷



## **تعاریف:**

### **استاندارد شغل:**

آشنایی به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/ شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار

### **استاندارد آموزش:**

نقشه‌ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

### **نام یک شغل:**

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

### **شرح شغل:**

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

### **طول دوره آموزش:**

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به یک استاندارد آموزشی .

### **ویژگی کارآموز ورودی:**

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

### **کارورزی:**

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود.(مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد).

### **ارزشیابی:**

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه‌ای خواهد بود .

### **صلاحیت حرفه ای مربیان:**

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

### **شایستگی:**

توانایی انجام کار در محیط ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد .

### **دانش:**

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی . که می تواند شامل علوم پایه ( ریاضی ، فیزیک ، شیمی ، زیست شناسی ) ، تکنولوژی و زبان فنی باشد .

### **مهارت:**

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی . معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود .

### **نگرش:**

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

### **ایمنی:**

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .

### **توجهات زیست محیطی:**

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



<b>نام استاندارد آموزش:</b>
<b>دسر ساز ملل</b>
<b>شرح استاندارد آموزش شغل:</b>
درس‌ساز شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که از مرحله انتخاب مواد اولیه، نحوه آماده سازی هریک از آنها، اندازه گیری و عمل آوری طبق دستور العمل و نهایتاً سرد کردن و نگهداری تا زمان مصرف را به عهده دارد و با مشاغلی از جمله، قناد، مدیر رستوران، انباردار و آشپز در ارتباط است.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>
حداقل میزان تحصیلات : دیپلم حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل ذهنی و جسمی مهارت های پیش نیاز : استاندارد آموزش شغل قناد پایه
<b>طول دوره آموزش :</b>
طول دوره آموزش: ۱۳۵ ساعت - زمان آموزش نظری: ۱۵ ساعت - زمان آموزش عملی : ۱۱۰ ساعت - زمان کارورزی : ۱۰ ساعت - زمان پروژه : - ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۷۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>
دیپلم با دوسال سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی فوق دیپلم با یکسال سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی کارشناسی با ۶ ماه سابقه کار موثر و دارنده کارت مربیگری با شایستگی سرآشپز طلایی



\* تعریف دقیق استاندارد ( اصطلاحی ) :

دسر ساز ملل

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد ( و اصطلاحات مشابه جهانی ) :

DessertMaker

\* مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد :

کنترل ایمنی و بهداشت در آشپزخانه و قناد پایه

\* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :

- الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب  طبق سند و مرجع .....
- ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت  طبق سند و مرجع .....
- ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور  طبق سند و مرجع .....
- د : نیاز به استعلام از وزارت کار



استاندارد آموزش شغل

- شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	انتخاب دسرها براساس موارد کاربرد
۲	انتخاب و نگهداری مواد اولیه در دسرسازی
۳	کاربرد تخم مرغ در دسرها
۴	عمل آوری و پرورده کردن شکلات
۵	کاربرد ژلاتین و آگار آگار در تهیه دسرها
۶	کاربرد بن ماری و دماسنج در تهیه دسرها
۷	اندازه گیری مواد اولیه
۸	تهیه دسرها
۹	سرد کردن، جدا کردن از ظرف و نگهداری دسر تا زمان مصرف

\* ترجیحاً در آموزش های عملی بازدید از کارخانجات و کارگاههای مرتبط جهت مشاهده مراحل کار صنعتی صورت پذیرد.



تایید آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: انتخاب دسرها براساس موارد کاربرد	
	جمع	عملی	نظری		
	۶/۵	۲/۵	۴		
تجهیزات، ابزار، مواد، مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی لباس کار کلاه روسری ماسک دستکش دستکش نسوز دستگیره کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش: انواع دسرها (سرد، گرم، یخچالی) موارد کاربرد دسرها در انواع رستوران و شیرینی فروشی یک هایمورد استفاده به عنوان دسر	
			۱	مهارت: انتخاب دسر مناسب برای یک وعده پذیرایی انتخاب دسر برای مناسبت های مختلف در قنادی و رستوران	
			۲		
			۱		
					نگرش: دقت در انتخاب دسر مناسب
		۱			
		۱:۳۰			ایمنی و بهداشت: درنظر گرفتن امکانات موجود جهت نگهداری دسر تا زمان مصرف در مکان مورد نظر





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: انتخاب و نگهداری مواد اولیه در دسرسازی
	جمع	عملی	نظری	
	۸:۳۰	۶:۳۰	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش:
اسلاید آموزشی			۰۰:۳۰	ویژگی های آرد مناسب برای تهیه دسر
یخچال			۰۰:۱۰	ویژگی تخم مرغ مناسب برای تهیه دسر
فریزر			۰۰:۲۰	ویژگی لبنیات مناسب برای استفاده در دسرها (پنیر خامه ای، شیر، خامه، خامه مصنوعی، کره)
اجاق گاز			۰۰:۲۰	انواع طعم دهنده مورد استفاده در تهیه دسرها
فر			۰۰:۲۰	انواع ژلاتین و آگار آگار مناسب برای تهیه دسرها
انواع آرد			۰۰:۲۰	شرایط نگهداری مناسب برای هر یک از مواد اولیه
تخم مرغ			۰۰:۲۰	
خامه			۰۰:۲۰	
خامه مصنوعی			۰۰:۲۰	
پنیر خامه ای			۰۰:۲۰	
شیر			۰۰:۲۰	مهارت:
کره		۰۰:۱۰	۰۰:۱۰	انتخاب آرد مناسب با توجه به نوع دسر
شکر		۰۰:۲۰	۰۰:۲۰	انتخاب تخم مرغ مناسب و سالم برای تهیه دسر
ژلاتین		۰۵:۰۰	۰۵:۰۰	انتخاب لبنیات مناسب با توجه به نوع دسر
آگار آگار		۰۰:۱۵	۰۰:۱۵	انتخاب طعم دهنده مناسب با توجه به نوع دسر
رنگ خوراکی		۰۰:۱۵	۰۰:۱۵	انتخاب ژلاتین و آگار آگار مناسب با توجه به نوع دسر
لباس کار		۰۰:۱۵	۰۰:۱۵	بسته بندی مواد اولیه جهت نگهداری تا زمان مصرف
کلاه		۰۰:۱۵	۰۰:۱۵	ایجاد شرایط مناسب نگهداری مواد اولیه تا زمان مصرف
روسری		۰۰:۱۵	۰۰:۱۵	
ماسک		۰۰:۱۵	۰۰:۱۵	
دستکش		۰۰:۱۵	۰۰:۱۵	
دستکش نسوز		۰۰:۱۵	۰۰:۱۵	
دستگیره		۰۰:۱۵	۰۰:۱۵	
کپسول آتش نشانی		۰۰:۱۵	۰۰:۱۵	
جعبه کمک های اولیه		۰۰:۱۵	۰۰:۱۵	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: انتخاب و نگهداری مواد اولیه در دسر سازی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب			
	ایمنی و بهداشت: استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهرز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهرز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی:			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: کاربرد تخم مرغ در دسرها
	جمع	عملی	نظری	
	۱:۳۰	۱	۰۰:۳۰	
تجهیزات، ابزار، مواد، مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی یخچال فریزر اجاق گاز فر تخم مرغ بستنی لباس کار کلاه روسری ماسک دستکش دستکش نسوز دستگیره کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش: انواع پخت تخم مرغ در تهیه دسرهای مختلف
			۰۰:۳۰	مهارت: پخت زرده تخم مرغ به صورت بن ماری کاربرد زرده تخم مرغ در بستنی کاربرد زرده تخم مرغ در انواع دسرها
		۰۰:۱۰		
			۰۰:۲۰	
			۰۰:۳۰	
	نگرش: دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب			
	ایمنی و بهداشت: استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهرز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهرز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی:			



	زمان آموزش			عنوان : عمل آوری و پرورده کردن شکلات
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱	۱۰	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع شکلات ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی یخچال فریزر اجاق گاز فر لباس کار کلاه روسری ماسک دستکش دستکش نسوز دستگیره کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش : انواع شکلات مورد استفاده در تهیه دسرها
			۰۱:۰۰	مهارت : انتخاب شکلات مناسب با توجه به نوع دسر(شکلات تلخ، شکلات قهوه ای، شکلات شیری، شکلات سفید) عمل آوری و پرورده کردن شکلات
		۰۳:۰۰		
		۰۷:۰۰		
	نگرش : دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب			
	ایمنی و بهداشت: استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی:			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: کاربرد بن ماری و دماسنج در تهیه دسرها	
	نظری	عملی	جمع		
	۱	۱	۲		
تجهیزات، ابزار، مواد، مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتب				
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی یخچال فریزر اجاق گاز فر دماسنج کلاه روسری ماسک دستکش دستکش نسوز دستگیره کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه				دانش:	
			۰۰:۳۰	انواع حرارت دادن برای عمل آوری دسرها	
			۰۰:۱۵	تعریف بن ماری	
			۰۰:۱۵	ویژگی دماسنج مورد استفاده در مایعات و محیط	
				مهارت:	
		۰۰:۱۵		کاربرد بن ماری در عمل آوری دسر	
		۰۰:۳۰		کاربرد روش های دیگر حرارت دادن در عمل آوری دسرها	
		۰۰:۱۵		استفاده از دماسنج در دسر سازی	
		نگرش:			
		دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب			
	ایمنی و بهداشت: استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه				
	توجهات زیست محیطی:				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: اندازه گیری مواد اولیه
	جمع	عملی	نظری	
	۴	۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع پیمانہ ها				دانش :
ترازو			۰۰:۳۰	واحدهای اندازه گیری حجم
ویدئو پروژکتور			۱	واحد های اندازه گیری وزن
اسلاید آموزشی			۰۰:۳۰	تبدیل واحدهای اندازه گیری به پیمانہ
یخچال				مهارت :
فریزر				اندازه گیری حجم
اجاق گاز		۱		اندازه گیری وزن با ترازوهایی با دقت های متفاوت
فر		۱		
دماسنج	نگرش : دقت در مراحل انجام کار			
کلاه				
روسری	ایمنی و بهداشت: استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهر بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهر بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
ماسک				
دستکش	توجهات زیست محیطی:			
دستکش نسوز				
دستگیره				
کپسول آتش نشانی				
جعبه کمک های اولیه				



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه دسرها
	جمع	عملی	نظری	
	۹۰	۸۶	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی یخچال فریزر اجاق گاز فر دماسنج انواع آرد شکر تخم مرغ شکر شکر قهوه ای کره روغن شیر هویج دارچین خرما تمشک ژله ژلاتین نان			۰۰:۳۰ ۳:۳۰	دانش : ویژگی انواع دسرها و موارد کاربرد آنها دستورالعمل تهیه انواع دسرها پودینگ برنج- تارت شکلات- شیرینی پای ترد- تارت لیمو و لیموترش- تارت انبه و نارگیل - تارت کرم بروله- تارت فندق و شاه توت -تارت خامه ای -باواریا سه رنگ- باواریای سیب سبز و گریپ فروت -بستنی کدو حلوایی- بستنی هلو- بستنی عسلی کرم موز -کرم آناناس- کرم لیوانی سه رنگ -کافی پفی-سوفله میوه-پارافه فندق -موس آناناس -پاناکوتای پرتقالی -سوفله پرتقال و لیمو ترش- سوفله شکلات سفید -کاستارد کارامل شربت سرد سالاد میوه-شارلوت تمشک و خامه کرپ سوفله

شکلات				
یخ				
لیمو				
کرم				
سیب				
گلابی				
قهوه				
ثعلب				
پودر سویا				
تابه کرپ				
قابلمه تابه				
قالب های کیک				مهارت :
دستگاه بستنی ساز				تهیه انواع پودینگ
مخلوط کن	۰۹:۳۰			- پودینگ کره و نان شکلات
سینی فر				- پودینگ اسفنجی
لباس کار				- پودینگ خرما
کلاه				- پودینگ سه رنگ (با تمشک، به، زله میوه بی رنگ)
روسری				- جزیره شناور
ماسک	۲۰:۰۰			تهیه انواع تارت و پای
دستکش				- تهیه خمیر تارت
دستکش نسوز				- تارت سیب
دستگیره				- پای لیمو با مرنج
کپسول آتش نشانی				- تارت گلابی
جعبه کمک های اولیه				- شورت کراست
	۰۹:۳۰			- باواریای موز کاراملی شده
				- تهیه انواع دسر بستنی
				- بستنی وانیلی
				- بستنی لیمویی پرتقالی
				- بستنی ایتالیایی (ژلاتو)
				- بستنی قهوه و دونات
				- بستنی با بیس یخ
				- چیز بستنی
				- کاپ کیک بستنی



	۰۸:۰۰		تهیه انواع کرم - کرم بروله - کرم کارامل - کرم پاته بومبا - کرم لیمو ترش
	۰۲:۰۰		تهیه انواع ترایفل - ترایفل گیلاس - ترایفل آلبالو با کرم پاتیسیر - کرم کارامل
	۰۲:۰۰		تهیه انواع پارافه - پارافه توت فرنگی
	۰۴:۰۰		تهیه انواع موس - موس شکلات - موس لیمو
	۰۱:۰۰		تهیه انواع دسرهای دیگر - پاناکوتای وانیلی
	۰۱:۰۰		- سوفله پرتقالی
	۰۱:۰۰		- سوفله شکلات
	۱:۳۰		- سوفله پخته
	۱:۳۰		- اکلر شکلات
	۰۱:۳۰		- سبد میوه
	۲:۰۰		- پارافیت قهوه یخ
	۰۱:۰۰		- تیرامیسو
	۰۱:۰۰		- گتو یخی
	۰۲:۰۰		- مرنگ ایتالیایی
	۰۱:۰۰		- کرپ سوزت
	۰۰:۳۰		- رول دارچین
	۰۰:۳۰		- ساوارین
	۰۲:۳۰		- کرامبل سیب
	۰۰:۳۰		- باواریا قهوه
	۰۰:۳۰		- آلاسکای پخته
	۰۰:۳۰		- پرکننده توپی
	۰۰:۳۰		- سس شکلات
	۰۲:۳۰		- بنیه میوه
			- کیک آلبالویی فرانسوی (کلافوتی)

	۰۱:۰۰	
	۰۱:۰۰	
	۰۱:۰۰	
	۰۱:۰۰	
	۰۱:۰۰	
	۰۱:۰۰	
	۰۱:۰۰	
	۰۱:۰۰	
	۰۱:۰۰	
	۱:۰۰	

- سیب کاراملی (امریکا)
- دسر خامه ای تمشک (سوئدی)
- اشترودل سیب (اتریشی)
- سس سیب (آلمانی)
- دسر ماست و زردآلو
- موس توت فرنگی
- ژله شاه توت



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه دسرها
	جمع	عملی	نظری	
				نگرش:
				دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب
				ایمنی و بهداشت: استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهاز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهاز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه توجهات زیست محیطی:



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : سرد کردن، جدا کردن از ظرف و نگهداری دسر تا زمان مصرف
	جمع	عملی	نظری	
	۱:۳۰	۱	۰۰:۳۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
اسلاید				دانش :
ویدئو پروژکتور			۰۰:۱۰	شرایط سرد کردن دسر آماده
یخچال			۰۰:۱۰	شرایط نگهداری دسر آماده
فریزر			۰۰:۱۰	شرایط جدا کردن دسر از ظرف
لباس کار				مهارت :
کلاه				سرد کردن دسر آماده شده
روسری		۰۰:۲۰		انتقال دسر آماده شده
ماسک		۰۰:۲۰		نگهداری دسر آماده تا زمان مصرف
دستکش		۰۰:۲۰		
دستگیره				
کپسول آتش نشانی	نگرش :			
جعبه کمک های اولیه	دقت در مراحل انجام کار دقت در انتخاب مواد اولیه سالم و مرغوب			
	ایمنی و بهداشت: استفاده از دستگیره یا دستکش نسوز برای گرفتن ظروف داغ استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی، کلاه یا روسری، دستکش و ماسک مجهرز بودن آشپزخانه به کپسول آتش نشانی مجهرز بودن آشپزخانه به جعبه کمک های اولیه			
	توجهات زیست محیطی:			



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	فریزر	حد اقل ۲۲ فوت	۲ عدد	
۲	یخچال		۳ عدد	
۳	میز کار	استیل یا MDF	۲ عدد	
۴	اجاق گاز		۲ عدد	
۵	فر		۳ عدد	
۶	مایکروفر		۱ عدد	
۷	همزن	دستی	۱۵ عدد	
۸	همزن	برقی	۱۵ عدد	
۹	دماسنج		۳ عدد	



– برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲	پنیر خامه ای	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۳	شیر	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۴	خامه	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۵	کره	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۶	بستنی	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۷	شکر	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۸	شکر قهوه ای	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۹	ژلاتین	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۰	اسانس خوراکی	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۱	وانیل	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۲	ثعلب	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۳	دارچین	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۴	رنگ خوراکی طبیعی	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۵	بیسکویت	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۶	لیدی فینگر	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۷	شکلات تلخ	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۸	شکلات شیری	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۱۹	شکلات چیپسی	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۰	شکلات سفید	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۱	شکلات قهوه ای	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۲	آب پرتقال	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۳	تمشک	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۴	توت فرنگی	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۵	سیب	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۶	گلایبی	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۷	سالاد زردآلو	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۸	سیب	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	
۲۹	خرما	سالم و بهداشتی	به میزان لازم	



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	پیمانه		۴ سری	
۲	لیسک		۱۵ سری	
۳	قیف		۱۵ عدد	
۴	ملاقه		۳ عدد	
۵	چاقو		۱۵ عدد	
۶	قاشق چوبی و فلزی		۳ عدد از هر کدام	
۷	قابلمه		۱۵ سری	
۸	ظرف استیل		۱۵ عدد	
۹	قالب دسر		۱۵ عدد	
۱۰	تابه		۱۵ عدد	
۱۱	دستگاه بستنی ساز			
۱۲	مخلوط کن			



- منابع و نرم افزار های آموزشی ( اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد )

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	دایره المعارف آشپزی و شیرینی پزی سازان سانیا	سازان مینایی سازان شریفی سانیا شریفی		۱۳۹۱	تهران	انتشارات سازان سانیا